

クリオロが全国のバレンタイン催事に出店！ 会場限定商品も登場

エコール・クリオロ株式会社(本社:東京都板橋区、代表取締役:久保田令)が展開するクリオロは、初登場2会場を含む全国14会場の百貨店等バレンタイン催事に、2026年1月20日(火)より順次出店いたします。バレンタイン催事会場では、定番人気のポンポンショコラセットに加え、新作ショコラスイーツが登場いたします。また、一部会場では、会場限定商品もご用意いたします。さらに、期間中一部の会場では、シェフパティシエ サントス・アントワーヌによるトークショー、店頭でご購入のお客様へのサインなど、スペシャルイベントも実施予定です。



【会場限定商品の紹介】



サブレショコラ・サンド(キャラメル)

(1個) 660円(税込)

〈阪急うめだ本店限定 実演販売〉

チョコレートペーストを練りこんだ“サクほろ食感”的サブレに、まろやかな味わいの静岡県河津町の「満月の塩」を使ったキャラメル・サレガナッシュを贅沢にサンドし、チョコレートをディップして仕上げます。

※1月21日(水)～1月29日(木)のみ販売。



ショコラ・マニフィック

(5個) 2,376円(税込)

〈阪急うめだ本店限定アソート〉

サロン・デュ・ショコラ・パリのショコラ品評会で、過去金賞を獲得したショコラの中から厳選した5粒をセットにしました。力力オ本来のフルーティーな香りが楽しめる「プレーン」や、世界大会優勝ケーキの味わいを再現した「ガイア(キャラメル&バニラ)」など、多彩な味わいをお楽しみいただけます。



トレゾー・アニバーサリーセット

(3個) 4,000円(税込)

〈伊勢丹新宿店限定〉

10周年を迎えた「トレゾー」シリーズは、シェフパティシエ サントス・アントワーヌのスペシャリテ。濃厚な味わいと、とろけるような口どけが自慢のチョコレートケーキです。

2016年以来、毎年新作を発売してきたトレゾーの歴史の中からフィグカシス、ユズ、プラリネの3種類をセットにしました。



トレゾー・ニルヴァナ

(1本) 3,510円(税込)

〈丸井今井札幌本店、仙台三越、伊勢丹新宿店、阪急うめだ本店限定〉

世界大会優勝ケーキ「ニルヴァナ」をモチーフに、ブラックベリーティーの上品な香りのガナッシュと、しっとりとしたチョコレートスポンジを重ねました。

※阪急うめだ本店は2月4日(水)~14日(土)のみ販売予定。



クリスピード・フレーズ・ミックス

(70g) 1,382円(税込)

〈催事会場限定〉

カリカリの食感が癖になる、人気のチョコレート菓子「クリスピード」シリーズに新作が登場いたします。アーモンドや乾燥クレープ、ライスクリスピードを、まろやかな甘さのミルクチョコレートと、甘酸っぱいストロベリーチョコレートでコーティングし、2種類を1箱に詰め合わせました。

【新作商品の紹介】



各会場では、2025年に開催されたサロン・デュ・ショコラ・パリのショコラ品評会にて金賞を獲得した粒を含む新作ショコラセット「ジャポネ・フランコ」や、新作チョコレートケーキ「トレゾー・ジャポネ・フランコ | キャラメル・サレ」も登場いたします。

詳細情報:<https://ecolecriollo.com/press/vol74/>

【バレンタイン催事出店 概要】

期間：2026年1月20日(火)～2月15日(日) ※各会場の開催期間に準ずる

場所：全国9都道府県、14会場のバレンタイン催事(丸井今井札幌本店、仙台三越、そごう大宮店、新宿高島屋、日本橋高島屋、北千住マルイ、伊勢丹新宿店、松屋銀座、横浜高島屋、阪急うめだ本店、ジェイアール京都伊勢丹、大丸神戸店、神戸阪急、岩田屋本店)

出店情報詳細：<https://ecolecriollo.com/eventinfo/>

※画像はいずれもイメージです。実際の商品と異なる場合や、予告なく販売会場や販売期間が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

CRIOLLO



シェフパティシエ サントス・アントワーヌ

フランス人パティシエ「サントス・アントワーヌ」のパティスリー。生まれながらのフランス人独特のセンスに、日本が大好きなサントスシェフならではの繊細な感覚を融合させたオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。

「時代に合った美味しいもので幸せに」を経営理念として、常に時代の流れを感じながら「進化」し続けるパティスリーを目指しています。本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の3店舗とオンラインショップを展開。



クリオロのボンボンショコラは、世界最大級のチョコレートの祭典、フランス・パリの「サロン・デュ・ショコラ」で開催される品評会で、最高評価の金賞(ゴールドタブレット)を5回獲得しています。絶妙なバランス、繊細な味わいが、世界的に高く評価されています。

公式サイト：<https://ecolecriollo.com>

公式SNSアカウント：[Instagram](#) / [X](#)

▶プレスリリースは公式ホームページでもご覧いただけます。

【本件に関するお問合せ先】

エコール・クリオロ株式会社 広報担当：宇田川

TEL:03-5917-5037/FAX:03-3958-7058/メールアドレス:support@ecolecriollo.com